По просьбам читателей

ЗАКУСКИ К ВОДОЧКЕ

СПЕЦВЫПУСК ЗОЛОТАЯ КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ НАШИХ ЧИТАТЕЛЕЙ

№ 33 2009



ISSN 1992-3783
09033
9 771992 378002

Стефанова Ольга, г. Самара

Заварные сырные закуски

1/2 ст. муки, соль, 50 г сливочного масла, 100 г тертого твердого сыра, 2 яйца, 1 л растит. масла.

Просеять муку и соль в миску. Поставить на огонь непригораемую кастрюлю, налить 3/4 ст. холодной воды и добавить нарезанное масло. Довести до кипения, помешивая, пока масло не растает. Добавить всю муку и деревянной ложкой взбивать, пока смесь не станет однородной и не будет отставать от стенок. Снять с огня. Взбивая ложкой, добавить 2/3 сыра и охлаждать 5 мин. Постепенно добавить яйца, пока не получится однородное гладкое густое, но легко намазывающееся тесто. На этом этапе тесто можно отставить на 2 ч., не ставя в холодильник.

Когда пора подавать, разогреть масло в глубокой сковороде до 180°С. С помощью 2 ч. л. аккуратно брать тесто и окунать его в горячее масло. Обжаривать по 6-8 за раз в течение 3-4 мин. до золотистого цвета и хрустящей корочки. Окунайте тесто глубоко, чтобы оно равномерно поджарилось. Разогреть масло, если необходимо. Обсушить, посыпать оставшимся сыром.



Динскова Ангелина, г. Тольятти

«Жареный кальмар»

5 ст. л. муки, 1 ст. л. молотой паприки, 500 г очищенных кальмаров, растит. масло, лимонный сок.

Смешать муку и паприку, посолить. Обвалять кальмары, нарезанные кольцами, в муке и стряхнуть излишек. Отложить.

Нагреть масло в сковороде, добавить кальмары (не слишком много) и жарить 2-3 мин. до готовности. Достать шумовкой, выложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишний жир, и подавать, побрызгав лимонным соком.

Крылов Виктор, г. Сосновый Бор

Холодец из говяжьей ножки

На 1 говяжью ножку - 50 г зеленого лука, несколько зубчиков чеснока, 100 г маринованных грибов, 1 вареное яйцо, 3 ст. л. соевого соуса, , соль, молотый черный и красный перец по вкусу, зелень петрушки.

Ножку промыть, разрубить, залить водой в соотношении 1:3 и варить 3 ч., пока мясо не начнет отходить от костей. Вынуть ножку из бульона, отделить мясо от костей, мелко порубить его, снова положить в бульон и кипятить 20 мин. на слабом огне. Бульон тщательно процедить, перелить в форму для холодца и добавить мясо. Туда же положить нарезанный зеленый лук, грибы, рубленый чеснок и яйцо. Посолить, поперчить и охладить.

Перед подачей на стол вынуть холодец из формы, нарезать ломтиками и украсить зеленью. Соевый соус подавать отдельно.

Отличными приправами к всегда считаются горчица и хрен.

Упорникова Галина, г. Кузнецк

Розетки со шпротами

300 г твердого сыра, 200 г творога, 1 б. шпрот, 1 ст. л. сливочного масла, маринованные грибы и огурцы.

Сыр нарезать ломтиками толщиной 0,5 см, из них рюмкой выдавить кружочки. Шпроты размять в масле из банки и растереть с творогом и сливочным маслом. Приготовленную массу положить между 2 кружочками сыра, ею же намазать верхний кружочек.

Сверху посередине положить маринованный грибок или ломтик маринованного огурца.

Гласкова Валерия, г. Самара

«Лакомый кусочек»

Филе 2 малосоленых сельдей, 500 г 25% сметаны, 1,5 зеленого кислого яблока, 1 луковица, 1 большой пучок укропа, 4 ч. л. яблочного уксуса, соль, перец.

Лук нарезать полукольцами, добавить уксус, щелотку соли и оставить мариноваться. Селедку тщательно почистить и освободить от костей, нарезать ровными кусочками, выложить в селедочницу.

Одно яблоко освободить от сердцевины и натереть на крупной терке вместе с кожурой, смешать со сметаной и мелко нарезанным укропом, можно по вкусу чуток посолить. Половинку яблока без сердцевины нарезать мелкими кубиками и тоже добавить в сметану - эти кусочки придают особую пикантность!

На подготовленную сельдь выложить отжатый замаринованный лучок, приправить черным перчиком и сверху выложить яблочно-укролно-сметанный соус. Украсить укропом.

Айвазова Роза, г. Казань

Тостики с мясом

400 г филе говядины, 200 г белого хлеба, 2 ст. л. сливочного масла.

Начинка: 100 г паштета из печени, 6 помидоров, 1/2 лимона, зелень петрушки, соль, перец.

Филе нарезать кусочками поперек волокон и слегка отбить. Хлеб нарезать ломтиками.

В сковороде разогреть 1 ст. л. сливочного масла, поджарить хлеб. Мясо посолить, обжарить с обеих сторон, уложить на ломтики хлеба.

Сверху положить по ломтику паштета. Украсить ломтиками помидоров, лимоном, веточками петрушки.

Винтеева Ирина, г. Санкт-Петербург

Заливное с ветчиной «Особое»

50 г ветчины, 2 яйца, 8 маринованных корнишонов, растит. масло, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. томатного соуса, 1 ст. разведенного в воде желатина, зелень, соль.

Разведенный в воде желатин охладить, смешать с майонезом и разделить смесь пополам. Одну часть смеси перемешать с томатным соусом, другую - с 1 ст. л. измельченной зелени. Разложить вторую часть в смазанные растит. маслом формочки и убрать в холодильник, чтобы масса застыла. Далее вынуть формочки из холодильника, поверх застывшей массы положить несколько кружочков вареного яйца, немного нарезанной кубиками ветчины и кружочки соленого огурца. Залить все первой частью смеси и снова поставить в холодильник.

Застывшую массу вынуть из формочек, выложить на тарелки и украсить веточками зелени.

Маслова Ольга, г. Сургут

Сельдь малосольная с гранатом

500 г малосольной сельди, 1/2 граната, 1/2 лимона, 1 красная луковица, 1 ч. л. натертого имбиря, 1/2 ч. л. сахара, 2 ст. л. растит. масла, соль, перец.

Сельдь нарезать кусочками. Из лимона и граната выжать сок. Добавить имбирь, перец, сахар, масло, соль. Хорошо перемешать. Залить сельдь маринадом и оставить на 1 ч. в холодильнике. При подаче посыпать зернами граната и колечками лука.

Ребрикова Анастасия, г. Казань

Соленая рыба «Дайте с собой еще»

Свежемороженая или свежая рыба (пиленгас, скумбрия, толстолобик), соль, сахар, вода, молотый черный перец, репчатый лук, растит. масло, 3% уксус.

Разрезать рыбу по хребту, затем каждую половинку порционными кусочками и сложить в кастрюльку. В 1 л банку насыпать 4 ст. л. соли и 1 ст. л. сахара, залить холодной кипяченой водой до краев и размешать до полного растворения сахара и соли. Залить этим рассолом рыбку.

Если рыба не покрыта, то опять долить таким же рассолом. Положить сверху тарелку (груз) и оставить на 4-5 ч. Потом слить с рыбы рассол.

На тарелку выложить слой рыбы, затем лук - кольцами (кольца неразваленные), посыпать молотым перцем, немного полить растит. маслом и сбрызнуть уксусом - и так складывать, пока не кончится рыбка. Верхний слой - лук.

Готовое блюдо поставить в холодильник на 3-4 ч.

Никитченко Светлана, г. Кстово

Закуска «Для гостей»

200 г филе копченой горбуши, 4 яйца, 4 ст. л. молока, 2 вареные моркови, 2 болгарских перца, 1 кочан зеленого салата, 1 пучок зеленого лука, 250 г майонеза, соль, перец.

Филе горбуши нарежьте полосками.

Для омлета: яйца смешайте с молоком, посолите, поперчите и слегка взбейте. Яичную смесь вылейте на сковороду, смазанную маслом, и жарьте омлет до готовности.

Готовый омлет охладите, нарежьте соломкой. Сладкий перец нашинкуйте соломкой, припустите в небольшом количестве воды.

Морковь нарежьте соломкой. На полоски рыбы выложите подготовленные омлет и овощи, сверните рулетиками так, чтобы начинка была видна наполовину.

Перевяжите рулетики перьями зеленого лука. Отдельно можно подать майонез.



Маркова Варавара, г. Екатеринбург

Грибы фаршированные

10 крупных шампиньонов, 2 луковицы, 1 вареное яйцо, сыр твердых сортов, натертый на терке.

Грибы вымыть, ножки отделить от шляпок. Ножки и лук мелко нарезать, обжарить в сковороде на небольшом количестве масла.

Яйцо натереть на терке, смешать с обжаренными ножками грибов и тертым сыром (1,5 ст. л.), посолить, поперчить по вкусу, все перемешать.

Шляпки грибов немного обсылать солью, налопнить получившимся фаршем, уложить на смазанный маслом противень, обсыпать тертым сыром и запекать в духовке 10-15 мин. при 200-220°С.

Банченко Алла, г. Ярославль

Ароматные луковицы с мясом и сыром

4 сладкие луковицы, 400 г жареной свинины, 2 яйца, 2 ст. л. рубленой петрушки, 3 ст. л. тертого сыра, 2,5 ст. л. сливочного масла, соль, черный молотый перец, 2 ст. л. панировочных сухарей.

Очистить лук и отварить его в подсоленной воде до полуготовности. Затем срезать с луковиц верхнюю часть - «крышечки», извлечь ложкой сердцевину и остудить. Сердцевинки луковиц и мясо измельчить. Яйца взбить, перемешать с петрушкой, сыром, фаршем, луковой массой. Добавить соль, перец. Форму для запекания смазать 1/2 ст. л. сливочного масла. Заполнить луковицы фаршем. Оставшееся масло в виде хлопьев разложить сверху и посылать панировочными сухарями. Запекать блюдо 15 мин. в предварительно разогретой до 180°С духовке.

Буянова Тамара, г. Быхов, Беларусь

Лосось в апельсинах

Филе лосося промыть, обсушить. Каждую сторону посылать сахаром (1 ч. л. без верха) и натереть солью с одной стороны. Затем натереть мелко нарезанным укропом. Перевернуть тушку и повторить процесс.

Очистить 2-3 апельсина, нарезать кружочками. Выложить апельсинами дно керамической, стеклянной или пластиковой емкости. На кружки апельсинов положить рыбное филе и сверху также уложить апельсины. В один слой, но так чтобы полностью закрыть рыбу. Накрыть крышкой и поставить в морозилку на такое время, которое требуется для того, чтобы рыбка слегка затвердела. Вынуть, счистить нерастворившуюся соль, попробовать. Если кажется соленой - промыть под холодной водой, обтереть полотенцем. Рыбу нарезать очень тоненькими ломтиками, выложить на тарелку небольшой горкой (кучкой), посыпать мелко нарезанными укропом, украсить тоненькими ломтиками лимонов и подавать на стол.



Ботькина Наталья, г. Венев

Закуска к водочке «Убойная»

300 г корейской моркови (острой), 2 луковицы, 500 г куриного филе, 3 средних маринованных огурца, растит. масло.

Готовить лучше предварительно, так как салат должен настояться!

Куриные грудки отварить в подсоленной воде (остудить, не вынимая из бульона, тогда мясо не будет сухим) и нарезать соломкой. Лук нашинковать и слегка спассеровать до прозрачности на растит. масле. Масло слить, лук охладить и добавить в корейскую острую морковь. Добавить маринованные огурчики, нарезанные соломкой. Все перемешать и поставить настояться в холодильник на 3 ч., чтобы дать мясу «замариноваться».

Шляхтина Наталья, г. Пенза

Торт закусочный «Лакомство»

1 буханка ржаного хлеба, 300 г майонеза, 300 г малосольного филе красной рыбы, 1 луковица, 1 помидор, 1 огурец, 3 редиски, 400 г мягкого плавленого сыра, 100 г клюквы, зелень.

Буханку разрезать вдоль на 7 частей и разложить начинку слоями: смазанный майонезом хлеб, рыбное филе, нарезанный лук, посыпать клюквой, смазать майонезом, смазанный плавленым сыром и посыпанный клюквой хлеб. Все слои повторить еще раз. Сверху положить последний кусок хлеба, обмазать получившийся торт майонезом и поставить на ночь в холодильник.

Перед подачей на стол торт украсить свежими овощами, зеленью и клюквой.

Клюкву при желании можно заменить красной смородиной.

Дикова Валентина, г. Екатеринбург

Кальмар «Особенный»

500 г кальмаров, 2 дольки чеснока, 7 грецких орехов, 1/4 ст. растит. масла, 1 кусочек белого хлеба, соль.

Отварить кальмары и нарезать соломкой.

Для заправки: чеснок и грецкие орехи пропустить через мясорубку. Хлебный мякиш намочить в воде и сильно отжать. Чеснок, хлеб и орехи растереть с 1/4 ст. л. растит. масла. Этим соусом заправить кальмары, посолить.



Текучева Елена, г. Рязань

Рыбные корзиночки

Тесто: 1 ст. муки, 100 г маргарина, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. уксуса.

Начинка: 1 б. лосося, 3 вареных яйца, 1 луковица, майонез, маслины, зелень петрушки.

Замесить тесто, выложить в формочки для корзиночек, насыпать в них сухой горох и выпекать в духовке до золотистого цвета. Лосось освободить от костей и размять вилкой. Мелко нарезать яйца, лук, добавить в лосось, перемешать с майонезом.

В выпеченные корзиночки выложить лососевую массу, украсить маслинами и петрушкой.

Арефьева Юлия, г. Павлово

Свиная грудинка заливная

500 г свиной грудинки без костей, 3 яйца, 100 г готового мясного желе, 100 г сливочного масла, 2 ст. л. майонеза, 1 помидор, 2 огурца, 1 пучок зелени петрушки, перец, соль.

Яйца взбить. Помидор вымыть, удалить плодоножку и нарезать дольками. Огурцы вымыть и нарезать кружочками. Зелень петрушки вымыть и порубить. Свиную грудинку промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить, смазать взбитыми яйцами, обжарить на сливочном масле с обеих сторон, затем выложить на противень и запекать в духовке при 200°C в течение 30 мин. Куски мяса остудить, выложить в форму, сверху положить дольки помидора, кружочки огурцов, залить майонезом, затем мясным желе и поставить в прохладное место на 4 ч.

Маркова Варавара, г. Екатеринбург

Рулетики «Быстрые»

400 г куриного филе, 100 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 3 зубчика чеснока, 1 вареное яйцо, 50 г шампиньонов, маслины, зелень, помидоры, листья салата.

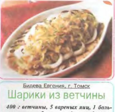
Грудку отварить, охладить, нарезать тонкими пластинами. Сыр натереть на мелкой терке. Чеснок и зелень измельчить. Шампиньоны отварить и нарезать. Яйцо натереть на мелкой терке. Сыр, чеснок, грибы, яйцо, зелень соединить и перемешать с майонезом. На каждую пластину куриного филе положить начинку и аккуратно свернуть рулетом. Край закрепить деревянной зубочисткой. Рулетики выложить на блюдо на листья салата. Украсить зеленью, маслинами и кружочками помидоров.

Тугушева Виктория, г. Черкесск

«Селедочка под водочку»

1 крупная соленая сельдь, 1 кислое яблоко, 1 ст. л. молотого миндаля, по 1/2 ст. л. майонеза, сметаны, кефира и кетчупа.

Филе сельди нарезать кусочками и выложить в один ряд в селедочницу. Яблоки очистить от кожицы, семян и натереть на терке. Смешать яблоки с молотым миндалем и намазать получившимся пюре кусочки рыбы. Майонез перемешать со сметаной, кефиром, кетчупом и залить этим соусом рыбу. Дать закуске настояться в течение 20 мин. и подавать.



Билева Евгения, г. Томск

Шарики из ветчины

400 г ветчины, 5 вареных яиц, 1 большая луковица, 2 ст. л. майонеза, 1 ст. л. мелкорубленых грецких орехов, зелень петрушки.

Ветчину, яйца и лук нарезать очень мелкими кубиками, добавить толченые орехи, немного (чтобы только соединить ингредиенты) майонеза и слепить шарики величиной примерно с абрикос. Обвалять их в грецких орехах, выложить на блюдо и посыпать зеленью петрушки.

Шишкова Софья, г. Димитровград

Язык с чесноком

3 языка, 1 зубчик чеснока, 1 ст. л. майонеза, соль, лавровый лист, растит. масло, зелень.

Язык сварить с добавлением соли и лаврового листа, промыть, очистить и нарезать тонкими пластинками и переложить в глубокую тарелку.

Чеснок натереть на мелкой терке, добавить майонез и этой смесью залить язык. Все тщательно перемешать.

Разогреть масло в сковородке, положить язык и обжарить с 2 сторон не более 30-45 сек.

Переложить на блюдо, посыпать зеленью.

Стокальская Анна, г. Кострома

Закуска «Грезы»

4 вареных яйца, 4 маленьких луковицы, 8 ломтиков ветчины, 8 ломтиков сыра, 4 ст. л. майонеза, 1 ч. л. черного молотого перца, 1 ст. 6% уксуса, зелень.

Лук нарезать тоненькими кольцами, залить уксусом и оставить мариноваться на 20 мин. Майонез смешать с молотым перцем.

2 ломтика сыра намазать тоненьким слоем майонеза и сложить с 2 ломтиками ветчины (должно получиться два «бутербродика»). В остальной майонез положить мелкорубленые яйца.

На один «бутербродик» (расположенный сыром вниз) положить кольца лука. На них выложить майонезно-яичную массу, сверху накрыть вторым «бутербродиком» сыром вверх. Закрепить небольшой шпажкой и украсить зеленью.

Так поступить со всеми ломтиками ветчины и сыра.

Марасьева Ангелина, г. Новосибирск

Закуска «Морской бой»

5 кальмаров, 5 крабовых палочек, 1 морковь, 1 луковица, 1,5 ч. л. горчицы, 200 г сыра, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. растит. масла.

Тушки кальмаров очищаем, разрезаем и раскладываем. Намазываем с одной стороны тонким слоем горчицы и слегка присаливаем. Можно немного поперчить.

Натираем морковь и сыр на крупной терке, лук нарезаем тонкими полукольцами. Обжариваем на растит. масле сначала лук, затем морковь до золотистого цвета, подсаливаем.

На кальмар кладем тонким слоем обжаренные морковь с луком, тертый сыр, крабовую палочку, заворачиваем рулетиком, закрепляем зубочисткой.

Укладываем рулетики на смазанный маслом противень, делаем на них сеточку из майонеза и кетчупа. Ставим в разогретую до 180°С духовку и запекаем до готовности.

Карпенко Галина, г. Самара

Закуска «Покорение мужчин»

300 г свинины, 1/2 ст. консервированного горошка, 2 вареные моркови, 2 ст. л. растит. масла, 2 помидора, 2 ст. л. майонеза, перец и соль по вкусу.

Морковь очистить и нарезать соломкой. Помидоры вымыть и нарезать кружочками.

Мясо промыть, нарезать, жарить в растит. масле до готовности, затем остудить, смешать с морковью, помидорами и зеленым горошком, посолить, поперчить, заправить майонезом и подать к столу.

Араканцева Ангелина, г. Кирово-Чепецк

Канапе с ветчиной

Белый хлеб, ветчина, зеленый салат, помидорки черри, майонез, любая колбаса или сыр.

Вырезать рюмкой из хлеба или батона кружки, смазать их майонезом, положить листочек салата, кружочек колбасы или сыра, можно и сыр, и колбасу, ветчину, помидорку. Проткнуть все шпажкой и выложить на блюдо с листьями салата.

Давыдов Олег, г. Н. Новгород

Рыба закусочная «С сюрпризом»

500 г судака, 100 г филе лосося, 1 яйцо, Ъ 8 оливок, фаршированных перцем, 1 ст. л. масла сливочного, зелень петрушки, 1/2 лимона, лавровый лист, перец красный и черный молотый, перец черный горошком, соль.

Судака очистите, отрежьте голову и хвост, удалите кости, сбрызните лимонным соком, посолите, поперчите. Из головы и костей сварите бульон. Филе лосося измельчите, добавьте яйцо, соль, красный перец, масло, 1 ст. л. бульона и взбейте.

Половину очищенного судака покройте половиной рубленой зелени и лососевой массы, вдоль рыбы положите оливки, а сверху разложите оставшуюся лососевую массу и зелень.

Накройте все оставшейся половиной судака, перевяжите шпагатом. Затем залейте рыбу теплым бульоном, доведите до кипения, добавьте перец горошком, лавровый лист, соль и припускайте 45 мин.

Перед подачей нарежьте рыбу небольшими порционными кусками, оформите зеленью.

Огинчук Юлия, г. Иркутск

Закусочные пирамидки

200 г свинины, 100 г шампиньонов, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 яблоко, 6 шт. чернослива, 1/4 ст. грецких орехов, растит. масло, майонез, зелень.

Свинину отварить и нарезать кубиками, чернослив замочить на некоторое время в теплой воде и нарезать соломкой. Шампиньоны очистить, также нарезать соломкой и обжарить на растит. масле с нашинкованным луком.

Яблоко очистить и натереть на крупной терке, чеснок - на мелкой, ядра орехов растолочь. Все подготовленные компоненты перемешать с майонезом, разложить в маленькие чашки и, переворачивая чашки на блюдо, выложить пирамидки. Украсить их веточками зелени, посыпать толчеными орехами и подавать к столу.

Броневская Светлана, г. Стерлитамак

Экспресс-посол красной рыбы

Красная рыба, соль, вода, раст. масло.

Разделать рыбу на филе с кожей без костей. Лучше брать рыбу пожирнее.

В отдельной посуде приготовить перенасыщенный раствор соли. Т.е. соли положить столько, чтобы она больше не растворялись в воде. Рассол лучше слегка подогреть, но не более, чем до 30°С. Подготовленное филе опустить в рассол на 30-40 мин. Вынуть из рассола и, не обмывая, нарезать небольшими кусками. Сложить в банку, залить растит. маслом. Оставить на ночь.

Через 8-10 ч. рыба готова.

Получается очень нежная слабосоленая рыба и так хорошо подходит в качестве закуски к спиртным напиткам.

Щелканова Варвара, г. Тюмень

Закуска «Поповская»

5 вареных картофелин, 100 г бекона в нарезке, 50 г сыра, зелень.

Вареный картофель обернуть беконом и поставить в духовку. Запекать 10 мин. Посыпать сыром, зеленью и подавать на стол к спиртным напиткам.

Рысаков Дмитрий, г. Энгельс

Языковый торт

1 говяжий язык (или 3 свиных), майонез, сметана, зелень, чеснок.

Блюдо готовить заранее, за сутки до праздника.

Отвариваем язык, очищаем, режем кружками, майонез смешиваем в равной пропорции со сметаной, добавляем чеснок и зелень, смазываем блюдо этой смесью и укладываем языковые кружки цветком.

Язык укладываем слоями, промазывая майонезно-сметанной смесью, завершающий слой не смазываем, а накрываем тарелкой и ставим под пресс в холодильник.

Перед подачей на стол смазываем верхний слой майонезом и украшаем зеленью, нарезаем порционно, как торт.



Мамышева Елена, г. Суздаль

Куриный паштет с креветками

500 г куриных грудок, 200 г ветчины, 300 г бекона, 1 небольшая луковица, 700 г креветок, 1 ст. панировочных сухарей, 1 ст. сливок, 2 ст. л. зелени петрушки, 3 ст. л. вермута, соль, белый перец.

Пропустить через мясорубку куриное мясо, ветчину, лук и 1/3 бекона, отдельно перемешать креветки, панировочные сухари, сливки, специи и вермут. Выложить дно формы половиной оставшихся ломтиков бекона.

Перемешать куриную массу с креветочной, поместить в форму, сверху уложить оставшиеся ломтики бекона, накрыть фольгой и поставить в другую форму, наполненную на 3 см водой.

Запекать в разогретой до 160°C духовке 2 ч., затем слить лишний жир, остудить и поставить в холодильник.

При подаче вынуть из формы, удалить кусочки бекона и нарезать ломтиками.

Лифанова Ирина, г. Ярославль

Картофельное канапе с сельдью

Филе сельди в маринаде (на любой вкус, уже готовая и нарезанная кусочками), картофель, лук, маслины.

Картофель помыть и, не очищая, нарезать кружочками по 1,5-2 см, запечь в духовке.

Лук нарезать кольцами и замариновать (маринад: вода, уксус, сахар, перец черный и душистый горошком, лавровый лист - все по вкусу).

Собираем канапе: на картофель выкладываем маринованный лук, сверху 1-2 кусочка сельди, потом маслинку и закрепляем все шпажкой.

Мардвинцова Ангелина, г. Тобольск

Заливная говядина

1 кг говядины с косточкой, 100 г сыра, 100 г грибов, 2 моркови, корень петрушки, корень сельдерея, 2 лавровых листа, 1 ст. л. раст. масла, 1 луковица, 1 бутон гвоздики, 1,5 ст. л. кетчупа, 1/4 ч. л. перца красного молотого, 5 горошин черного перца, 3 пакетика желатина, укроп, соль.

Морковь и коренья нарезать кружочками. Сыр натереть на терке. Зелень укропа порубить. Лук нашинковать полукольцами. Грибы нарезать ломтиками, смешать с луком, обжарить, влить немного воды, посолить и тушить до готовности. Мясо промыть, нарубить, залить холодной водой, добавить морковь, коренья, соль, перец горошком, лавровый лист и варить до готовности. Мясо, морковь, корни петрушки и сельдерея вынуть из бульона. В бульон положить гвоздику, молотый перец, кипятить на слабом огне 10 мин., затем процедить, смешать с разведенным теплой водой желатином, довести до кипения и снова процедить.

Мясо отделить от костей, нарезать кубиками, выложить в форму, сверху положить морковь, корни сельдерея и петрушки, тушеные грибы, сыр и залить горячим бульоном. Заливное мясо поставить в прохладное место на 5 ч., затем выложить в блюдо, полить кетчупом, посыпать укропом и подать к столу.



Никитченко Светлана, г. Кстово

Ветчина «Для мужчин»

300 г ветчины, 2 ст. л. тертого хрена, 1 ст. л. горчицы, 2 ч. л. лимонного сока, 1/2 пучка зелени петрушки.

Зелень петрушки вымыть. Тертый хрен сбрызнуть лимонным соком. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Ломтики ветчины выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Фетисова Тамара, г. Ессентуки

Закуска «В охоточку - под водочку»

1 редька, 1 морковь, 3 ст. л. майонеза, 1 луковица.

Сочную редьку, морковь натираем на крупной терке, перемешиваем с майонезом, сверху укладываем лук, тонеько нарезанный полукольцами. Можно подавать.

Авдейченко Лариса, г. Ставрополь

Закуска «Русский разносол»

Картофель отварной, капуста квашеная, огурцы соленые, грибы соленые, помидоры соленые, лук маринованный, морковь отварная, зелень, (можно при желании дополнить блюдо другими соленьями и маринованными овощами и фруктами).

Картофель и морковь нарезать кружками, соленые огурцы - дольками и кружками, крупные грибы разрезать пополам, помидоры класть целиком, лук нарезать кольцами.

Все продукты красиво выложить на блюдо, сбрызнуть растит. маслом, украсить зеленью.

Прокушкина Елена, г. Орехово-Зуево

Бутербродный торт с лососем

1 буханка пшеничного хлеба, 300 г филе лосося холодного копчения, 150 г сливочного масла, 1 ч. л. молотой куркумы, 1 ст. л. соуса - хрен с уксусом, зелень.

С хлеба срезать корку и нарезать его вдоль всей буханки ломтиками толщиной 0,5 см.

Для масляной смеси: взбить масло с куркумой (отложить немного для оформления), добавить хрен. Смазать ломтики хлеба масляной смесью, на каждый выложить тонкие ломтики лосося и уложить хлеб слоями. Верхний слой и края смазать масляной смесью. Края присыпать мелкорубленой зеленью. Сверху украсить торт ломтиками лосося, веточками зелени и маслом.

Яшина Светлана, г. Уфа

Закусочная паста из грибов и тунца

500 г нарезанных ломтиками шампиньонов, 3 больших зубчика чеснока (измельченных), 3 ст. л. оливкового масла, 1/4 ст. сушеных помидоров, 1/4 ст. свежего базилика, 1 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. дижонской горчицы, 200 г консервированного тунца, тертый сыр по вкусу, перец молотый по вкусу.

Обжарьте грибы с чесноком на оливковом масле на среднем огне до мягкости. Добавьте помидоры и жарьте, помешивая, до готовности. Остудите.

В чашу кухонного комбайна положите грибную массу, базилик, лимонный сок, горчицу. Измельчите, добавьте тунца. Перемешайте массу до однородности.

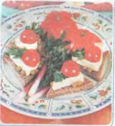
Подайте грибную пасту с крекерами, чипсами, сверху можно присыпать по вкусу тертым сыром и перцем.

Гурьева Наталья, г. Сергач

Канапе «Красное и белое»

200 г белого хлеба, 50 г сливочного масла, 200 г сыра, листья салата, помидор или огурец.

Намазать маслом ломтики белого хлеба и покрыть их листиками салата так, чтобы он немного свешивался через край. На салат уложить кусочки твердого сыра или слой плавленого сыра, сверху - маленький ломтик помидора или кусочек неочищенного огурца.



Раздорова Альбина, г. Кузнецк

Крабовые палочки с сыром

250 г крабовых палочек, 200 г сыра, 3 зубчика чеснока, майонез.

Сыр натереть на крупной терке, выдавить в него чеснок и заправить майонезом. Крабовые палочки аккуратно развернуть и нафаршировать их сыром, затем свернуть обратно в рулетики.

Запорожцева Елена, г. Сызрань

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г кальмаров,
- 200 г картофеля,
- 300 г маринованного сладкого перца,
- по 50 г зеленого и репчатого лука,
- 3 вареных яйца,
- 250 г майонеза,
- зелень петрушки.



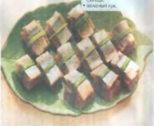
Закуска «Кальмар»

- Вареные и охлажденные кальмары и сладкий маринованный перец нарезать соломкой, сваренный "в мундире", очищенный и охлажденный картофель - тонкими ломтиками, зеленый и репчатый лук мелко нашинковать. Порубить яйца, все смешать и заправить майонезом. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

Косова Наталья, г. Дзержинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- Ржаной хлеб,
- слабосоленая сельдь,
- зеленый лук.



«Суши по-русски»

- Сельдь разделать на чистое филе (если сильно соленая, вымочить 1 ч. в молоке) и нарезать небольшими кусочками.
- Хлеб (без корок) нарезать ломтиками по размеру кусочков сельди.
- Выложить кусочки рыбы на хлебные ломтики и перевязать перьями зеленого лука.

Морозова Раиса, г. Ногинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 300 г крупных креветок,
- 1 кг сыра,
- 1/4 ст. растит. масло.



Закуска из креветок с сыром

- Сыр нарезать тонкими ломтиками, завернуть в каждый креветку.
- Выложить полученные рулетики на противень, смазанный маслом.
- Поставить в духовку, нагретую до 200°С, на 5 мин.
- Подавать к столу остывшими, воткнув шпажки.

Тяпкина Лариса, г. Новый Оскол

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 400 г вареного языка,
- 1 морковь,
- 1 маринованный огурец,
- 2 зубчика чеснока,
- любые специи,
- соль



Язык «По-царски»

- Язык промыть, поскоблить ножом и сделать в нем глубокое отверстие.
- Морковь очистить и разрезать вдоль на 4 части (один конец ломтиков моркови заострить). То же сделать и с маринованным огурцом. Нашпиговать язык морковью, огурцами, чесноком и перевязать нитками. Варить 3 ч. на слабом огне. Посолить, мин. за 20 до готовности положить приправы. Лавровый лист положить за 5 мин. до готовности. Готовый язык остудить, снять нитки, очистить, нарезать ломтиками, положить на листья салата.

Мишарева Евгения, г. Сергач

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г сельди,
- 100 г репчатого лука,
- 2 ч. л. 6% уксуса,
- укроп,
- 2 ст. л. растит. масла,
- 400 г картофеля,
- слив. масло.



Сельдь «По-домашнему»

- Сельдь режем дольками, добавляем нашинкованный ошпаренный лук, уксус, укроп, растит. масло и выкладываем все это на тарелку.
- Мелкий вареный картофель режем пополам, добавляем сливочное масло и подаем с сельдью.

Тарасова Ирина, г. Курган

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 1 бух. ржаного хлеба.

Начинка 1:
- 100 г копченого мяса,
- 1,5 ст. л. хрена,
- 2 ст. л. рубленой зелени.

Начинка 2:
- 50 г сливочного масла,
- 100 г сыра.



Закусочный торт «Шик»

- Начинки можно смешивать в кухонном комбайне. Копченое мясо при этом мелко нарезать.
- Разрезать хлеб на 3 пласта. На нижний пласт выложить мясную начинку, средний смазать маслом, покрыть тонкими кусочками сыра и закрыть третьим пластом. Завернуть в фольгу и на 12 ч. поставить в холодильник.
- Перед подачей покрыть весь торт густым майонезом, украсить зеленью, вареными яйцами, сыром, мясом и красной икрой.

Киселева Марина Андреевна, г. Приволжск



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 5 картофелин,
- 2 яблока,
- 200 г курицы,
- 1/4 ст. грецких орехов,
- майонез,
- зелень, соль.

Картофель «На закуску»

- Картофель сварить в «мундире», затем очистить и разрезать пополам.
- Из каждой половинки вынуть мякоть, чтобы получились корзиночки.
- Очищенные яблоки натереть на терке, куриное мясо сварить и нарезать.
- Перемешать все с картофельной мякотью, толчеными орехами и майонезом.
- Все посолить и наполнить получившейся начинкой клубни картофеля.
- Слегка подогреть закуску в духовке и подавать, посыпав рубленой зеленью.

Фомичева Екатерина, г. Липецк



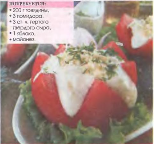
ПОТРЕБУЕТСЯ:
- Лаваш,
- 200 г красной копченой рыбы,
- 4 вареных яйца,
- 2 помидора,
- 150 г сыра,
- майонез.

Закуска «Флагман»

- Рыбу нарезать небольшими кусочками, помидоры - кубиками.
- Яйца вместе с сыром натереть на крупной терке.
- Соединить все ингредиенты с майонезом и хорошо перемешать.
- Выложить начинку на лист лаваша и свернуть его в рулет.
- Разрезать рулет поперек на «улитки» и подавать к столу.

Митрофанова Елена, г. Санкт-Петербург

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г говядины,
- 3 помидора,
- 3 ст. л. тертого твердого сыра,
- 1 яблоко,
- майонез.

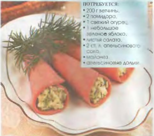


Закуска «Министерская»

- С помидоров срезать верхушки, отложить их и вынуть из плодов мякоть.
- Очищенное яблоко натереть на терке, вареную говядину нарезать соломкой.
- На дно каждого помидора выложить немного мяса, затем яблоко и майонез.
- Сверху засыпать все тертым сыром и накрыть «крышечкой» от помидора.

Горелова Наталья, г. Оренбург

ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 200 г ветчины,
- 2 помидора,
- 1 свежий огурец,
- 1 небольшое зеленое яблоко,
- листья салата,
- 2 ст. л. апельсинового сока,
- майонез,
- апельсиновые дольки.



Закуска «Экзотическая»

- Ветчину нарезать широкими, тонкими ломтиками. Помидоры и огурцы очень мелко нарезать, яблоко вымыть, очистить от кожуры, семенной коробочки и натереть на терке. Смесь овощей с яблоком заправить майонезом и соком апельсина.
- Получившуюся массу разложить на ломтики ветчины, свернуть их в рулетики и выложить на устеленное салатными листьями блюдо. Украсить апельсиновыми дольками и подавать к столу.

Ларионова Ульяна, г. Челябинск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г кальмаров,
- 100 г крабовых палочек,
- 100 г сыра,
- 1 зубчик чеснока,
- зелень,
- майонез,
- соль.



Кальмары фаршированные

- Кальмары отварить, очистить их и отрезать плавники. Нарезать кубиками крабовые палочки, плавники кальмаров, натереть на мелкой терке сыр и чеснок, порубить зелень, посолить и все это заправить майонезом.
- Затем аккуратно этой массой начинить кальмары и поставить в холодильник на 1 ч. При подаче нарезать кольцами.

Тюряжцева Дарья, г. Ельня

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 500 г вареной говядины,
- 100 г сыра,
- 1 вареное яйцо,
- 2 луковицы,
- 2 ст. л. слив. масла,
- 3 ст. л. майонеза,
- соль, перец,
- зелень.



Закуска из мяса и тертого сыра

- Яйцо мелко порубить. Лук мелко нашинковать и обжарить на 1 ст. л. сливочного масла.
- Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку, соединить с охлажденным луком, тертым сыром, взбитым маслом, яйцом, майонезом, солью и перцем. Хорошо взбить.
- При подаче из массы сформовать батон, сверху нанести рисунок из оставшегося сливочного масла и оформить веточкой зелени.

Сергеева Ирина, г. Новосибирск

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 4 баклажана,
- 4 ст. л. растит. масла,
- 2 зубчика чеснока,
- 1/2 ст. грецких орехов,
- по 1 пучку зелени укропа и кинзы,
- 3 ст. л. майонеза,
- соль, перец,
- гранат.



Рулетики из баклажанов

- Баклажаны нарежьте вдоль тонкими ломтиками, посолите, выдержите 20 мин., обсушите, обжарьте на растит. масле до золотистой корочки.
- Для начинки: чеснок и зелень мелко порубите, перемешайте с орехами, перцем и майонезом. Каждый ломтик баклажанов смажьте приготовленной начинкой, сверните рулетиком и охладите.
- При подаче уложите рулетики на блюдо, оформите зеленью и зернами граната.
- Также можно вместо орехов взять натертую на крупной терке морковь.

Панфилова Римма, г. Анапа

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 300 г филе сельди слабосоленой,
- 100 г круглозерого риса,
- 1 вареная свекла,
- 1 пучок укропа
- листья салата,
- 2 ст. л. майонеза,
- соль, специи.



Рисовый салат с сельдью

- Рис отварить в подсоленной воде, воду слить, рис остудить.
- Свеклу очистить, натереть на мелкой терке, лук и укроп порубить.
- Перемешать рис со свеклой, зеленью и майонезом.
- Сформовать из получившегося салата небольшие лепешки, выложить их на листья салата, а сверху на каждую лепешку положить по кусочку селедки.

Сенюткина Нина, г. Саранск

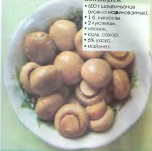


ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г марин. грибов,
- 5 вар. картофелин,
- 1 луковица,
- 5 листьев красного (зеленого) салата,
- 1 свежий огурец,
- 1 лимон,
- маслины,
- растит. масло,
- соль, перец,
- зелень.

Закуска «Грибник»

- Лук нашинковать, обжарить на масле до золотистого цвета.
- Картофель и грибы нарезать ломтиками.
- Грибы, картофель и лук смешать, посолить, поперчить, заправить растит. маслом. Полученную начинку завернуть в листы салата и выложить на тарелки.
- При подаче на стол украсить ломтиками огурца, лимона, маслинами и зеленью.

Концова Анатонина, г. Тверь



ПОТРЕБУЕТСЯ:
- 500 г шампиньонов (можно маринованных),
- 1 б. кукурузы,
- 2 луковицы,
- чеснок,
- соль, сахар,
- 6% уксус,
- майонез.

Закусочка «Под водочку»

- Свежие грибочки и лук мелко нарезать и обжарить. В конце заправить немного уксусом, сахаром, солью.
- Если грибы маринованные, обжарить только лук.
- Смешать грибы, лук, кукурузу, добавить чеснок (пару зубчиков), майонез.
- Очень быстро и вкусно!

Гнутова Зоя, г. Сызрань

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 1 семга или форель (1,5-2 кг),
- 2-3 лимона,
- 2 ст. л. меда,
- 4 ст. л. соли.



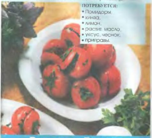
Семга «Виктория»

- Целую рыбину с головой выпотрошить, очистить, натереть солью с медом изнутри и снаружи. Лимоны нарезать колечками по 1 см, немного пожать руками и обложить рыбу снаружи и внутри. Завернуть все в фольгу и положить в холодильник на ночь.
- Затем запекать в горячей (180°С) духовке до готовности около 1,5 ч.
- Готовую рыбу остудить и нарезать ломтиками.

Бычкова Ангелина, г. Армавир

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- Помидоры,
- кинза,
- лимон,
- растит. масло,
- уксус, чеснок,
- приправы.



Помидорки «Пряные»

- Мелкоплодные помидоры разрезать в 3 местах не до конца.
- Положить в каждый разрез начинку.
- Для начинки: нарезать много свежей кинзы, добавить сок 2 лимонов и немного растит. масла.
- Растолочь чесночок (2-3 зубчика) с солью, красным перцем, острым зеленым перцем и смешать с кинзой.
- Перемешать и добавить немного уксуса.

Галдина Анастасия, г. Ярославль

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- 24 тарталетки,
- 100 г филе малосольной семги,
- 1/2 ст. сметаны,
- 60 г лососевой икры,
- 2 ст. л. рубленой зелени укропа,
- соль.



Тарталетки с икрой

- Филе семги нарежьте тонкими ломтиками. Сметану смешайте с укропом, посолите.
- В тарталетки положите сметанный соус, семгу и икру. При подаче оформите закуску зеленью.

Понфилова Алиса, г. Кирово-Чепецк

ПОТРЕБУЕТСЯ:

- сыр твердый,
- 1 яйцо,
- мука,
- панир. сухари,
- растит. масло.



Сыр в хрустящей корочке

- Сыр нарезать кубиками примерно по 1-2 см. Обмакнуть сыр в яйцо, затем в муку, снова в яйцо и обвалять в панировочных сухарях. Обжарить на раскаленном масле (во фритюре).
- Как только сыр покроется золотистой корочкой, сразу вынуть.
- Наколоть сыр на шпажки, выложить на блюдо и украсить зеленью.

Урюпинскова Ксения, г. Кирово-Чепецк

Закуска «Изысканная»

400 г филе слабосоленой семги, 100 г очищенных креветок, 2 свежих огурца, помидор, маслины, лимон, майонез, зелень.

Креветки отварить в слегка подсоленной воде, охладить. Огурец мелко нарезать. Смешать с креветками, заправить майонезом. Семгу нарезать тонкими длинными кусочками.

Завернуть в получившийся тонкий лист начинку из креветок и огурцов, положить в тарелку, украсить ломтиками огурца, помидора, лимона, маслинами и зеленью.

Лукашина Елизавета, г. Москва

Канапе «Крабик»

1 упаковка крабовых палочек, 200 г сыра, 2 помидора, хлеб, майонез.

Крабовые палочки нарезать крупными кубиками. Сыр с хлебом также нарезать кубиками, помидоры - ломтиками. Обмакнуть кусочки палочек в небольшое количество майонеза.

Нанизать все продукты на зубочистки в произвольном порядке.



Одинцова Ирина, г. Нижний Новгород

Канапе с креветками

2 ломтика хлеба, 1 ст. л. майонеза, 1 свежий огурец, 200 г креветок.

Сварить креветки, охладить их и очистить. Хлеб нарезать маленькими кусочками и выложить ломтики на тарелку. Каждый кусочек намазать слоем майонеза и покрыть кружочком свежего огурца. На огурец положить еще один кусочек хлеба и вновь смазать его майонезом.

Нанизывать на шпажки сначала по одной креветке, затем композицию из огурца и хлеба.

Вуколова Светлана, г. Кострома

Рыба заливная с лимонным соком

1 кг рыбы, 1 морковь, зелень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, 2 ч. л. желатина, 1 лимон, 12 ч. л. сахара, соль.

Подготовленную рыбу, нарезанную порционными кусками, отварить в небольшом количестве жидкости, добавив в нее коренья, соль и специи.

Готовую рыбу сложить в посуду и поставить на холод. Отвар процедить, влить в него лимонный сок; заправить сахаром и солью, поставить на огонь и добавить предварительно размоченный желатин. Довести, помешивая, до кипения. Охладить до комнатной температуры. Украсить рыбу красиво нарезанными кружочками лимона без зерен, веточками сельдерея и в два приема залить отваром.

Желе должно иметь приятный кисло-сладкий вкус и запах лимона.

Морковь в отвар лучше добавлять слегка подпеченной, чтобы бульон приобрел желтоватую окраску.

Семилетова Оксана, г. Рязань

Скумбрия в рассоле

Скумбрия (хорошая, большая, с белым мясом), 6 луковиц, растит. масло, уксус, горчица.

Скумбрию (еще не совсем размороженную) чистим, разделываем на 2 филе и нарезаем кусочками толщиной 1-1,5 см. Лук нарезаем полукольцами. Укладываем слоями: рыба, хорошенько посолить, поперчить, можно положить лаврушку; лук и все повторить, смотря, конечно, какая по глубине посуда.

1/3 ст. растит. масла, 1/3 ст. 6% уксуса, 2 ч. л. горчицы смешать, полить рыбу и поставить под гнет на 12 ч.

Просто отличная закусочка к водочке.

Жмыхина Елена, г. Ржев

Рыба своего засола

1 свежая сельдь, 1 л воды, 1/2 ст. сахара, перец горошком, лавровый лист, 1 ст. соли.

Сельдь разрезать на куски и положить в кастрюлю.

Растворить в воде сахар, соль, добавить лавровый лист, перец горошком, поставить массу на огонь, довести до кипения, затем настоять и охладить.

Залить охлажденным рассолом рыбу, накрыть ее тарелкой и поставить небольшой гнет. Через 4 ч. вынуть рыбу из рассола, завернуть в кальку и убрать в морозилку на 2 ч.

Готовую рыбу нарезать ломтиками, выложить на блюдо и подать к столу.

Баршова Нина, г. Новочебоксарск

Закуска «Бородинская»

300 г нарезки из семги, 2 б. мягкого плавленого сыра, свежий укроп, майонез, масло сливочное, буханка бородинского хлеба, 100 г красной икры.

Смешать плавленый сыр, майонез и рубленую зелень. Масса должна быть густой. На пергамент выложить плотно нарезку из семги или форели. Намазать толстым слоем сыр. Аккуратно скатать трубочкой, положить на несколько часов в морозилку. Из бородинского хлеба небольшой рюмкой выдавить кружочки размером с рулетик. Смазать маслом. Выложить на блюдо, украшенное салатом. Достать из морозилки рулет. Очень острым ножом нарезать кружочки из семги или форели 1-2 см. Выложить на хлеб.

Сверху на каждый рулетик положить чайную ложку красной икры и украсить веточкой укропа.

Очень вкусно и красиво!

Дементьева Евгения, г. Королев

Шампиньоны с сыром

20 средних шампиньонов, 1 ст. л. лимонного сока, 100 г сыра, 1 луковица, 2 ст. л. растит. масла, 1 ч. л. соли, 1/2 ч. л. красного молотого перца, 1/4 ч. л. черного молотого перца.

Шляпки грибов отделить от ножек, промыть в подкисленной воде (на 0,5 л воды - 1 ст. л. лимонного сока) и затем вытереть их насухо.

Ножки нарезать и смешать с измельченным сыром, луком, 1 ст. л. масла. Все обжаривать несколько мин. Получившейся сырно-грибной массой нафаршировать грибные шляпки.

Противень смазать растит. маслом, положить на него шляпки грибов и поставить на 10 мин. в предварительно подогретую до 190°С духовку.

Перед подачей к столу каждую грибную шляпку положить на крекер или намазанный сливочным маслом кусочек хлеба.

Калачинская Мария, г. Химки

Хрустящая капуста

Капуста белокочанная, морковь, соль, сахар, вода.

Рассол: на 1 л холодной воды - 1 ст. л. соли с горкой.

Тонко нашинковать капусту, морковь натереть на крупной терке. Все плотно заложить в банку. Залить рассолом капусту.

Оставить на кухне на 2 дня, потом слить рассол, добавить в него сахар из расчета 2 ст. л. на 1 л рассола и снова залить в капусту.

Поставить в холодильник на 12 ч., затем выложить капусту в салатник и посыпать рубленой зеленью или зеленым луком.

Это отличная закуска к любому застолью.

Паниотова Валерия, г. Таганрог

Курица в желе

800 г курицы, 1 вареное яйцо, 1 вареная морковь, 1 болгарский перец, 11 ст. л. желатина, 4 ст. л. белого вина, 2 ст. л. растит. масла, 3 ст. л. рубленой зелени петрушки, листья зеленого салата, соль.

Курицу сварить, добавив в конце варки вино. Охладить. Мякоть отделить от костей и нарезать кусочками. Добавить тертую морковь, рубленое яйцо, часть зелени, соль, масло и перемешать. Желатин замочить в холодной воде. Затем растопить в 2 ст. куриного бульона. В форму налить слой желе, охладить, уложить на него нарезанный перец и оставшуюся зелень, налить еще желе, охладить.

Выложить куриную мякоть, залить ее оставшимся желе. Охладить.

Перед подачей выложить заливное на листья зеленого салата.

Анистратенко Галина, г. Серпухов

Просто вкусная закуска

Лаваш, крабовые палочки, сыр, чеснок, майонез, укроп.

Палочки и сыр натереть на мелкой терке, смешать с надавленным чесноком, мелко нарезанным укропом и майонезом.

Смазать этой массой лаваш (тонкий) и свернуть рулетом, положить на 2-3 ч. в холодильник, затем нарезать ломтиками и выложить на блюдо.



Шелякина Нина, г. Кстово

Рулетики из бекона и сыра

Сыр, бекон (нарезанный в упаковке), зелень.

Нарезать сыр небольшими тонкими пластинами. Обмотать каждый кусок сыра беконом. Запечь (можно на шпажках или в фольге) до размягчения сыра, или как вам нравится.

Для красоты можно посыпать рубленой зеленью.

Болтоногова Маргарита, г. Новороссийск

Яйца, фаршированные сельдью и луком

10 яиц, 100 г сельди, 100 г лука репчатого или зеленого, 1 ст. л. сливочного масла, 800 г гарнира (горошек зеленый консервированный припущенный, огурцы свежие, помидоры свежие), 2 ст. л. майонеза.

Вареные яйца разрезают вдоль на две половинки. Желтки, филе сельди и репчатый или зеленый лук пропускают через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу заправляют сливочным маслом, половиной майонеза и наполняют углубления в белках яиц. В нижней части белков срезают небольшие кусочки, чтобы яйцо было устойчивым, затем их кладут на блюдо, сверху поливают оставшимся майонезом и оформляют зеленью.

Рядом с яйцами укладывают овощной гарнир.

Данилова Елена, г. Петрозаводск

Слоеный сыр «По-чешски»

200 г сыра, 200 г ветчины, 0,5 л мясного бульона, 40 г желатина, 100 г творога, 50 г сливочного масла.

Нарежьте очень тонкими ровными ломтиками сыр и нежирную ветчину.

Сливочное масло соедините с творогом, взбейте миксером или лопаточкой, посолите. Чередуя ломтики сыра и ветчины, прослоите творожным кремом, но так, чтобы верхний слой был из ветчины. Возьмите по 2 кусочка сыра и ветчины на каждое «пирожное».

В процеженный мясной бульон положите предварительно замоченный желатин и дайте закипеть, залейте слоеный сыр остывшим бульоном. Глазированный сыр поставьте на холод на 2 ч.

Ромова Анна г. Белово, Кемеровской обл.

Закуска «Бомба»

Куриное филе, шампиньоны, лук репчатый, гранат, растит. масло, соль, перец.

Филе варим, остужаем. Шампиньоны режем, тушим под крышкой до полного испарения жидкости. Лук пассеруем.

Когда все остынет, перемешиваем все ингредиенты, нарезав курицу мелкими кубиками, солим, перчим, поливаем маслом и только в конце добавляем гранат.

Лапина Наталья, г. Северодвинск

Закусочка «Курочка Ряба»

6 вареных яиц, 2 плавленых сырка, 12 шампиньонов, 1 луковица, майонез, соль, перец, зелень.

Яйца разрезаем пополам. Чтобы «пенечки» стояли, подрезаем их снизу. Вынимаем желтки. Плавленые сырки натираем на мелкой терке. Шампиньоны обжариваем на масле с луком и очень мелко рубим. Аккуратно перемешиваем все компоненты и заправляем майонезом.

Формируем аккуратные шарики и раскладываем в каждое яйцо. Украшаем зеленью петрушки и подаем на листьях салата.



Свистунова Елена, г. Краснодар

Ветчина в тесте «Особая»

200 г ветчины, 1 ст. л. рубленой зелени петрушки.

Тесто: 1/2 ст. муки, 1 яйцо, 1/2 ст. пива, 1 ст. л. растопленного сливочного масла, растит. масло, соль.

Муку высыпать в миску, вылить туда желток, пиво и все размешать. Затем добавить размягченное масло и снова все перемешать. Далее взбить белок и ввести его в тесто. Ветчину нарезать кубиками по 0,5 см, смешать с измельченной зеленью петрушки, высыпать в тесто и очень тщательно все перемешать. Чайной ложкой опускать тесто в кипящее масло, вынимать по мере готовности и выкладывать на бумагу, чтобы лишнее масло стекло. Подать закуску к горячительным напиткам.

Пронина Евгения, г. Санкт - Петербург

Мясное ассорти

2 вареных куриных филе, 300 г вареной свинины, 0,5 л мясного или куриного бульона, 1 морковь, 2 пачки желатина по 15 г, лимон и зелень для украшения.

Желатин залить 2 ст. холодной воды и дать ему набухнуть. В это время курицу и свинину нарезать соломкой, морковь сварить и нарезать звездочками. Набухший желатин ввести в бульон, поставить на огонь и дать ему раствориться, не доводя до кипения. Затем снять массу с огня и оставить ее, чтобы остыла. В форму для заливного налить 1 см желе и поставить ее в прохладное место. Когда желе остынет, выложить на него украшения из моркови, ломтики лимона, веточки зелени и мясные продукты. Залить все оставшимся желе и убрать в холодильник на ночь.

Мизенова Наталья, г. Арзамас

Закуска «Полная чаша»

400 г шампиньонов, 2 яйца, 1/2 ст. молотых грецких орехов, майонез, зелень, соль, перец по вкусу, готовые тарталетки.

Шампиньоны сварить в воде до готовности и нарезать небольшими кусочками. Яйца также сварить, очистить и нарезать ломтиками. Перемешать грибы и яйца с орехами, заправить все майонезом, посолить, поперчить по вкусу и разложить получившуюся массу в тарталетки.

Посыпать закуску рубленой зеленью петрушки и подавать к столу.

Пожарская Яна, г. Екатеринбург

Закуска с лавашем

Количество продуктов на ваше усмотрение: тонкий лаваш, плавленый сырок, ветчина, чеснок, майонез, листья зеленого салата.

Лаваш смажьте тонким слоем из размятого плавленого сырка, смешанного с тертым чесноком и майонезом.

Далее посыпьте начинку кусочками мелко нарезанной ветчины и рубленой зелени. Сверните лаваш в трубочку, разрежьте его поперек на несколько частей и выложите рулетики на застеленное салатными листьями сервировочное блюдо.



Маркова Варавара, г. Екатеринбург

Тарталетки «Шик»

Тарталетки (20 шт.), 100 г малосольной красной рыбы (семги, кеты или горбуши), мягкий сыр с зеленью, 50 г красной икры, измельченная зелень укропа.

Взять готовые тарталетки или сделать их заранее, можно использовать замороженное слоеное тесто.

На дно тарталеток положить мягкий сыр. Сверху разложить маленькие ломтики рыбы, украсить икрой. Подавать, слегка посыпав зеленью.



Дворкина Светлана, г. Мурманск

Килька «Застольная»

1 кг кильки, 1/2 кг маринованных грибов, 1 ст. маринада от грибов.

Хорошо просоленную кильку (салаку) очищают от костей, промывают, сворачивают рулетиками, вложив в каждый рулетик по грибку или кусочку гриба и закрепляют зубочисткой. Затем заливают грибным маринадом и дают пропитаться в течение 1 дня. Подавая на стол, рядом с рулетиками кладут мелкие маринованные грибочки.

Аксенова Валентина, г. Мтищи

Закуска «Клеопатра»

300 г копченой грудинки, 100 г твердого сыра, 50 г чернослива без косточек, 1/4 ст. грецких орехов.

Желательно взять грудинку пошире, чтобы можно было завернуть. Отрезать ломтик грудинки, на него положить сыр в форме прямоугольника, орех кусочками и чернослив, нарезанный соломкой.

Все завернуть и деревянной шпажкой скрепить края.

Выложить на противень и засунуть в разогретую духовку или же можно на пару минут в микроволновую печь.

Подавать на листьях салата.

Панова Ольга, г. Гусь-Хрустальный

«Закуска к водке»

4 яйца, 4 ст. л. майонеза, 6 ломтиков рыбы холодного копчения, например, горбуши, зелень.

Яйца сварить, остудить, очистить, разрезать вдоль пополам. Аккуратно вынуть из всех половинок желток, в отдельной мисочке размять, добавить майонез и мелко нарезанную рыбу. Все перемешать. Полученную смесь выложить горкой в белки яиц.



Сергеева Ирина, г. Новосибирск

Заливной язык «Оскар»

3 телячьих языка, 2 ст. л. желатина, вареная морковь, вареные яйца.

Сварить язык в бульоне с овощами, затем бульон процедить. Желатин заранее замочить в 1,5 л бульона, затем прогреть.

Язык очистить, нарезать ломтиками, уложить в блюдо. Украсить овощами, зеленью, кружками яиц, залить бульоном, дать остыть и убрать на ночь в холодильник.

Марлвинцова Ангелина, г. Тобольск

Бутерброды «С характером»

Черный хлеб, соленые грибы, майонез, копченая грудинка, чеснок.

Хлеб нарезать, соленые грибы пропустить через мясорубку с чесноком (по вкусу), добавить майонез. Получившейся массой намазать ломтики хлеба, сверху на массу положить ломтики грудинки, украсить зеленью.

Подавать с маринованными огурчиками и помидорчиками и с рюмкой водочки.



Сомова Валентина, г. Кирово-Чепецк

Сельдь «Под одеялом»

300 г филе сельди, 1 кислое яблоко, 4 картофелины, 1 свекла, 1 луковица, 250 г майонеза.

Филе нарезать косыми кусочками. Картофель и свеклу отварить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

Половину картофеля выложить тонким слоем на дно глубокой тарелки, на него уложить сельдь, посыпав ее мелко нарезанным луком, и полить 1/3 майонеза.

На майонез положить оставшийся картофель, нарезанное соломкой яблоко и натертую на мелкой терке свеклу. Поверхность аккуратно разровнять и залить остальной частью майонеза.

Приготовленное блюдо поставить в холодильник на 3 ч.

Панкратова Вера, г. Ярославль

Тарталетки «Лилии»

10 яиц, 300 г ветчины, 100 г сыра, 50 г сливочного масла.

Соус: 2 вареных яйца, 2 ч. л. сахара, 1 ч. л. горчицы, соль, 1/2 ст. сметаны, уксус.

Маленькие формочки для тарталеток смазать маслом и выложить дно и стенки тонкими ломтиками ветчины. В каждую формочку на ветчину выпустить сырое яйцо, сверху засыпать тертым сыром. Поставить все формочки на сковородку, налить воды слоем с палец, накрыть крышкой и варить 5-6 мин.; готовые тарталетки вынуть из формочек, расставить на блюде, застеленном нарезанными соломкой листьями салата, и полить соусом.

Для соуса: яйца растереть с сахаром, горчицей и щепоткой соли, смешать со сметаной и влить немного уксуса.

Запорожцева Елена, г. Сызрань

Рыбные пирамидки

500 г любой белой рыбы, 200 г филе лосося, 1 ст. 33% сливок, 3 белка, 1 свежий огурец, 2 ст. л. майонеза, маслины, 2 зубчика чеснока, перец красный молотый, соль, зелень.

Филе белой рыбы пропустите 2-3 раза через мясорубку, соедините с белками и взбивайте, постепенно добавляя сливки, до увеличения объема в 2 раза. Добавьте соль, перец и измельченный чеснок. Филе лосося нарежьте кубиками (по 12 см) и уложите на смазанный противень на расстоянии 4-5 см друг от друга. Сверху выложите взбитую рыбную массу в виде пирамидок. Налейте на противень немного воды и припускайте пирамидки в духовке 15-20 мин. Охладите в бульоне.

Готовые пирамидки разложите на кружочки огурца, оформите майонезом, маслинами и зеленью.

Васичкина Нина, г. Среднеуральск

Помидоры, фаршированные креветками

8 помидоров, 200 г креветок, 2 ст. л. консервированного горошка, 2 ст. л. майонеза, 2 ст. л. 33% сливок, соль, перец.

Помидоры вымыть, обсушить, срезать немного мякоти с нижней части. Отрезать у помидоров верхушку с плодоножкой. Чайной ложкой аккуратно вынуть мякоть, стараясь не повредить стенки плодов. Мякоть отложить. Присыпать внутренность помидоров солью, чтобы из плодов вышла лишняя влага. Выложить помидоры срезом вниз на бумажную салфетку и оставить подсыхать на 20 мин.

Для начинки: мелко нарезать мякоть помидоров, смешать ее с креветками, горошком. Заправить майонезом и сливками, посолить и поперчить. Начинить помидоры фаршем и поставить в холодильник на 1 ч.

Федорова Дарья, г. Сызрань

«Сырные рафаэлки»

Количество продуктов на ваше усмотрение.

Сыр (лучше твердый) натереть на мелкой терке, добавить немного измельченного чеснока (на 150 г - 1 зубчик), перемешать с майонезом, чтоб получилась густая, липкая масса.

Крабовые палочки натереть на мелкой терке.

Взять немного сырной массы, в центр положить оливку, фаршированную миндалем, сформировать шарик и обвалять в крабовых палочках.

Выложить на блюдо, застеленное листьями салата, в шарики воткнуть красивые шпажки для канапе или зубочистки.

Давыденко Олеся, г. Сызрань

Кальмары в кляре

Тушки кальмаров, растит. масло для фритюра.

Кляр: 1 ст. муки, 1/2 ст. л. растит. масла, соль, 1 ст. воды, 2 белка.

Кальмары промыть, почистить, положить в кипящую подсоленную воду и варить не более 3 мин. Воду слить, кальмары остудить и разрезать на кольца толщиной 3-5 мм.

Для кляра: воду смешать с солью, растит. маслом, мукой, взбить, добавить белки, взбитые в стойкую пену, и аккуратно перемешать.

Кольца кальмаров обмакивать в кляр и опускать в раскаленный фритюр. Обжаривать с двух сторон до зарумянивания.

Крайновская Нина, г. Апатиты

Закуска «Фуршетная»

Ветчина, болгарские перцы, сыр, чеснок, майонез, листья салата, оливки.

Ветчину нарезаем полосками, болгарские перцы - очень маленькими кусочками, сыр натираем на крупной терке, чеснок - на мелкой. Перемешиваем сыр, чеснок и перцы с майонезом и раскладываем получившуюся массу на полоски ветчины. Сворачиваем их в рулетики, скалываем шпажками и выкладываем на покрытое салатными листьями и украшенное целыми оливками сервировочное блюдо.

Андрианова Наталья, г. Краснодар

Закусочные мясные «колобки»

300 г говядины, 1 луковица, 50 г сыра, 1 яйцо, сливочное масло, майонез, зелень, соль.

Очень мелко нарезанный лук спассеровать на сливочном масле. Холодное вареное мясо пропустить через мясорубку и хорошо перемешать с охлажденным луком, тертым сыром, рубленым вареным яйцом, майонезом, солью. Сформовать из этой массы шарики, обвалять их в измельченной зелени и подавать.



Кашина Валерия, г. Белгород

Грибная икорка

400 г сушеных грибов, 400 г репчатого лука, 1/2 ст. растит. масла, 6 зубчиков чеснока, 2 ст. л. 3% уксуса, зелень, соль, перец.

Грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 4 ч. Подготовленные грибы заливают процеженной водой, в которой они замачивались, варят без соли до размягчения, охлаждают и пропускают через мясорубку. Лук очищают, мелко режут, пассеруют на масле 7 мин., добавляют нарезанные грибы, соль, перец, растертый чеснок, прогревают еще 15 мин., охлаждают, заправляют уксусом и хорошо перемешивают.

При подаче икру укладывают горкой в салатник и посыпают рубленой зеленью.

Каменщикова Елена, г. Нальчик

Шарики из печенки

500 г печенки, 3 луковицы, 150 г маргарина, 5 яиц, 300 г сыра, 1 вареный желток, петрушка, молотый перец, соль.

Печень вымочите 2 ч. в молоке, снимите пленку, нарежьте кусочками и обжарьте до полуготовности. Мелкорубленый лук слегка обжарьте на маргарине. Печень, 3 вареных яйца и лук пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Добавьте 2 яйца, заправьте солью, перцем по вкусу и взбейте в пышную массу. Сформуйте шарики размером с грецкий орех, обкатайте их в протертом через сито желтке. Каждый шарик положите на вырезанный формочкой кружочек сыра и украсьте зеленью петрушки.

Подайте на тарелке, застеленной листьями салата.

Рецепт прислала Тарасова, г. Иваново

Мясной рулет «День и ночь»

Отбить порционные куски свинины и говядины, свинину слегка посолить и натереть чесноком, говядину посыпать зеленью петрушки и кинзы.

Очистить половину морковки, разрезать ее вдоль пополам, 10 черносливин нарезать соломкой, сало настругать ножом.

Наложить пласт говядины внахлест на 2 см на пласт свинины, сверху выложить морковку, чернослив и сало, плотно свернуть рулет, переложить рулет на фольгу и завернуть конвертом, поставить на 1 ч. в холодильник.

В предварительно разогретую духовку поставить рулет и выпекать около 40 мин., за 10 мин. до готовности достать рулет, развернуть фольгу сверху и поставить обратно, чтобы подрумянился, вынуть из духовки, дать остыть и нарезать кусочками.

Никишина Ангелина, г. Тверь

Соленая селедка «В янтаре»

300 г филе соленой сельди, 3 вареных яйца, небольшой пучок зеленого лука, 1 ст. л. майонеза, 1 б. красной икры, листья зеленого салата.

Яйца мелко нарезать и размять вилкой, смешать с измельченным зеленым луком, заправить небольшим количеством майонеза. Этот фарш намазать на каждый кусочек филе селедки, положить еще по 4 икринки и свернуть филе рулетиками.

Поставить рулетики на блюдо, выстланное листьями зеленого салата, а сверху на каждый рулетик положить горку красной икры.

Попова Наталья, г. Сергач

Закуска «Острова»

Корзиночки для фарширования или поджаренные гренки из белого хлеба.

Начинка: 200 г сыра, майонез, чеснок, оливковое масло, красная икра, авокадо.

Сыр натереть на терке, заправить майонезом не очень обильно.

Авокадо, очищенный и размятый в пюре, заправить 1 ч. л. оливкового масла, добавив измельченный зубчик чеснока.

На подготовленные гренки или корзиночки выложить начинки слоями по порядку, украсить красной икрой и зеленью.



Клименко Наталья, г. Алексеевка

Закуска «Селедка по-голландски»

2 свежих сельди, 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. муки, 2 ст. л. растит. масла, щепотка белого перца.

Смешать соль с перцем и натереть тушки сельди. Обвалять тушки в муке и обжарить на растит. масле по 6 мин. с каждой стороны до румяной корочки.

Мартынова Арина, г. Пятигорск

Свинина, запеченная в тесте

500 г свинины, 1 ст. муки, 3 яйца, 1 ст. л. жира, 1/2 ст. панировочных сухарей, 3 ст. л. майонеза, перец, соль.

Из муки, яиц и небольшого количества воды приготовить жидкое тесто.

Мясо промыть, посолить, поперчить, опустить в тесто, выложить в смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями форму и запекать в разогретой духовке до готовности.

Готовое мясо нарезать порционными кусками, смазать майонезом и подать к столу.



Каменщикова Елена, г. Нальчик

Сырный тортик с грибами

3 яйца, 2 ст. л. сметаны, соль, перец, мускатный орех, 400 г грибов, 2 ст. л. тимьяна, 300 г готового слоеного теста, 100 г натертого сыра, 3 полоски бекона.

Грибы тонко нарезать. Яйца, сметану, 1 ч. л. соли, перец и мускатный орех хорошо вымешать, добавить грибы, тимьян и размешать. Вылить все в форму, выложенную слоеным тестом, разровнять, посыпать сыром, сверху положить грудинку и запекать в разогретой до 220°С духовке 15 мин.



Маргунова Елена, г. Семенов

Закуска из грибов

500 г грибов, 100 г сыра, 2 ст. л. сметаны, 1 ст. л. сливочного масла, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Зелень укропа вымыть и порубить. Сыр натереть на крупной терке. Грибы перебрать, вымыть, очистить, отварить в подсоленной воде, затем выложить в сковороду и обжаривать в сливочном масле до золотистого цвета. Грибы выложить горкой в блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленью укропа и подать к столу.

Васильева Татьяна, г. Астрахань

Канапе с красной рыбой

100 г филе красной рыбы, 2 ломтика хлеба, листья салата, сливочное масло.

Хлеб нарезать треугольниками и намазать майонезом. Покрыть каждый ломтик листом зеленого салата. Ломтики красной рыбы свернуть рулетиками и положить на канапе.

Проткнуть все шпажкой или зубочисткой и подавать к столу.